

VUQS

RICHTLINIE VUQS-S

Freiwilliges Schweinefleisch-Etikettierungssystem

Tracking



Tracing

Kennzeichnungs-, Rückverfolgbarkeits- und Registrierungssystem für Schweinefleisch und Schweinefaschiertes

Version 2.11 / November 2011

Verein zur Ursprungs- und Qualitätssicherung*) (VUQS)
A-8403 Lebring, Parkring 6
Tel.: +43/3182/52 403 50 • Fax: +43/3182/52 403 55
E-Mail: office@vuqs.at • www.vuqs.at

*) Anerkannter Spezifikationsbetreiber zur Rindfleischetikettierung
entsprechend der VO (EG) Nr. 1760/2000 und 1825/2000

Vorwort

Der **Verein zur Ursprungs- und Qualitätssicherung (VUQS)** verfolgt das Ziel Transparenz in der Lebensmittelkette, insbesondere für Fleisch vom Landwirt bis zur Ladentheke zu schaffen. Der VUQS ist unabhängig, nicht auf Gewinn ausgerichtet und stellt den Erzeugungs- und Vermarktungsbetrieben Richtlinien für die praktische Umsetzung zur Verfügung.

Damit kann den Teilnehmern die Rückverfolgbarkeit bis zum Ursprung durch unabhängige Kontrollen bestätigt werden. Auf Wunsch können Teilnehmer auch eine Zertifizierung durch die akkreditierte Kontroll- und Zertifizierungsstelle erlangen.

Das **VUQS-S Schweinefleisch-Etikettierungssystem** ist ein freiwilliges System zur Schweinefleischkennzeichnung und steht allen Marktbeteiligten offen. In der Richtlinie werden die Anforderungen zur Auslobung der Herkunft und besonderer Merkmale bei Schweinefleisch (bio und konventionell), sowie die Systemteilnahme geregelt.

Mit der Richtlinie verfolgt der VUQS folgende Ziele:

- Klare und nachvollziehbare Vorgaben für Teilnehmer am Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitssystem
- Absicherung von Herkunfts-, Qualitäts- und Markenprogrammen hinsichtlich spezieller Merkmale durch Nachvollziehbarkeit und unabhängige Kontrollen
- Stärkung der Marktposition von Systemteilnehmern durch Differenzierung
- Stärkung des Konsumentenvertrauens in abgesicherte Herkunfts-, Qualitäts- und Markenzeichen

Die Richtlinie richtet sich an alle Schlacht- und Zerlegebetriebe, den Lebensmitteleinzel- und Großhandel sowie an gewerbliche Fleischer und landwirtschaftliche Direktvermarkter.

Bei Fragen zur Richtlinie und Teilnahme steht Ihnen das Team des VUQS gerne zur Verfügung.

Tel.: +43 3182 52 403 50

E-Mail: office@vuqs.at

Web: www.vuqs.at

Lebring, 15. November 2011

Inhaltsverzeichnis

1	Begriffsdefinitionen.....	4
2	Etikettierungsangaben.....	5
2.1	Basis Etikettierungsangaben	5
2.2	Allgemeine Etikettierungsangaben	7
2.2.1	Herkunftsangaben	7
2.2.2	Angaben zur Produktionsweise.....	9
2.2.3	Qualitätsangaben	9
2.3	Besondere Etikettierungsangaben.....	10
2.3.1	Qualitäts- und Markenprogramme	10
2.3.2	Herkunftsregionen (ausgenommen Bundesländer)	10
2.4	Beispiel für ein bedrucktes VUQS Schlachtkörperetikett.....	11
2.5	Beispiel für ein bedrucktes VUQS Zerlegeetikett	12
3	Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle	13
3.1	Schlachtung.....	14
3.1.1	Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle in der Schlachtung	14
3.2	Zerlegung	15
3.2.1	Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle in der Zerlegung	15
3.2.2	Chargenbildung	16
	Beispiel für eine Auflistung am Lieferschein	16
3.3	Verkauf.....	17
3.3.1	Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle für den Verkauf.....	17
4	Kontrolle.....	18
4.1	Eigenkontrolle.....	18
4.2	Kontrolle durch eine unabhängige Kontrollstelle	18
4.2.1	Mindestanforderungen Kontrollfrequenz unabhängige Kontrollstellen.....	18
5	Sanktionen	21
6	Systemteilnahme.....	21
6.1	Teilnahmevoraussetzungen.....	21
6.2	Lizenzvereinbarung	21
6.3	Kontrollvereinbarung	21
7	Kosten.....	22

1 Begriffsdefinitionen

Dokumentation: Darunter versteht man die schriftliche Erfassung von Informationen auf vorgedruckten Protokollformularen und/oder die EDV-mäßige Erfassung in elektronischen Datenbanken. Sofern die Dokumentation über Softwareprogramme in elektronischen Datenbanken erfolgt, ist die Verwertbarkeit der Dokumentation über Auswertungen bzw. Ausdrücke zu gewährleisten.

Etikettierungsangaben: Informationen zur Herkunft (Geburt, Mast, Schlachtung...), Produktionsweise (Hal tung, Fütterung...), oder zu bestimmten Qualitätsmerkmalen/Eigenschaften (Alter, Reifezeit...) des Fleisches bzw. von Tieren von denen es stammt. Jede einzelne dieser Informationen ist bei der Einreichung einer Eti kettierungsangabe zu beschreiben, sofern diese nicht unter „Allgemeine Angaben“ fallen.

Schweinefleisch: Frisches, gekühltes, gefrorenes sowie küchenfertiges (gewürzt, gesalzen oder gesurt) Fleisch (inklusive Schweinespeck), das aus der Schlachtung von Schweinen gewonnen wird (KN-Code 0203 und KN-Code 0209 00 11).

Schlachtkörper: Bezeichnet den ganzen oder längs der Mittellinie geteilten Körper eines geschlachteten Schweines. Dieser muss je Hälfte zumindest mit einem Schlachtkörperetikett oder einem anderen anerkannten Programm- bzw. Herkunftsstempel je Großteil gekennzeichnet sein.

Großteile: Alle Teile (Stutzen, Schlägel, Karree, etc.), die aus der Grobzerlegung der Schlachtkörper her vorgehen. Diese müssen mit zumindest einem Schlachtkörperetikett oder einem anderen anerkannten Pro gramm- bzw. Herkunftsstempel gekennzeichnet sind.

Portioniertes Fleisch: In Scheiben, Würfel oder ähnliche Portionen zerlegtes Schweinefleisch, welches vor dem Verkauf an den Endverbraucher nicht weiter zerteilt werden muss (Karreesteak, Schnitzel, Gulasch, etc.), ausgenommen Faschiertes und Fleischabschnitte. Dieses muss mit Zerlegetiketten gekennzeichnet sein, wenn es für den Verkauf von „Schweinefleisch“ im Sinne dieser Definition bestimmt ist.

Feinteile: Darunter fallen jene Schweinefleischteile, die nach der Feinzerlegung weder unter die Definition von „Großteilen“ noch unter „Portioniertes Fleisch“ fallen (Karree rose, Schale, Schopf, Filet, etc.). Dieses muss mit Zerlegetiketten gekennzeichnet sein, wenn es für den Verkauf von „Schweinefleisch“ im Sinne dieser Definition bestimmt ist.

Abschnitte: Betrifft jene Schweinefleischreste, die bei der Feinzerlegung anfallen und weder unter die Defi nition „Portioniertes Fleisch“ noch unter „Feinteile“ fallen (z.B. S1, S2, etc. für die Wurstverarbeitung). Diese müssen ebenfalls mit Zerlegetiketten gekennzeichnet sein, wenn sie für die Fleischverarbeitung eines Her kunfts-, Qualitäts- oder Markenprogrammes bestimmt sind (z.B. AMA Gütesiegel Fleischerzeugnisse).

Schweine-Faschiertes: Fleisch, das durch einen Fleischwolf gedreht wurde und einen Schweinefleischan teil von mindestens 50% aufweist und weniger als 1% Salz enthält.

Innereien: Herz, Leber, Niere, Milz, Lunge, Magen, Zunge und Kopffleisch, die bei der Schlachtung als ge nusstaugliche Schlachtnebenprodukte anfallen. Diese müssen ebenfalls mit Zerlegetiketten gekennzeich net sein, wenn sie für die Erzeugung / Verarbeitung eines Herkunfts-, Qualitäts- oder Markenprogrammes bestimmt sind (z.B. Presswurst mit Herkunftsangabe Österreich).

Charge: Schweinefleisch mit den gleichen Etikettierungsangaben (Groß- und Feinteile, sowie portioniertes Fleisch und Abschnitte), das unter vergleichbaren Bedingungen zerlegt und/oder verpackt wird. Dies betrifft einen definierten Zeitraum, der maximalen einen Tag umfassen kann. Eine Charge muss mit einer eindeuti gen Identifikationsnummer versehen werden, welche pro Kalenderjahr vergeben wird und eine Referenz nummer für die Rückverfolgbarkeit darstellt.

2 Etikettierungsangaben

Etikettierungsangaben beinhalten Informationen über Herkunft, Produktionsweise und/oder Qualität des Produktes. Bei den Etikettierungsangaben wird zwischen den zwei Arten „**Allgemeine Angaben**“ und „**Spezielle Angaben**“ mit gesonderter Anerkennung unterschieden.

Allgemeine Etikettierungsangaben dürfen von allen Lizenznehmern, ohne zusätzliche Freigabe durch den VUQS gemacht werden.

Besondere Etikettierungsangaben dienen dem Auslobungsschutz von Qualitäts- und Markenprogrammen und müssen vor Verwendung zur Anerkennung beim VUQS eingereicht und frei gegeben werden.

Für beide Arten sind die nachfolgend angeführten **Basis Angaben** in der Etikettierung verpflichtend einzuhalten.

Um die Gleichwertigkeit von Etikettierungsangaben zwischen „VUQS-S“ und „sus“ sicherzustellen bzw. Widersprüchlichkeiten zu vermeiden, stimmt der VUQS Änderungen bzw. neu zu genehmigende Angaben vor Freigabe bzw. Veröffentlichung mit der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH ab.

2.1 Basis Etikettierungsangaben

Teilnehmer am freiwilligen Etikettierungssystem VUQS müssen bei der Vermarktung an Dritte, abhängig von der Prozessstufe Schlachtung bzw. Zerlegung zumindest folgende Basisangaben am Etikett anführen:

Basisangaben	Schlachtung
• Name und Anschrift Schlachtbetrieb	✓
• Land und Zulassungs-Nr. Schlachtbetrieb z.B. „AT12345“	✓
• Mitgliedsstaat oder Drittland der Schlachtung z.B. „geschlachtet in: Österreich (AT)“	✓
• Schlachtnummer z.B. „1234“	✓
• Fleischklasse, MFA z.B. „E 59“	✓
• Gewicht (warm) in kg	✓
• Tätowierung Schlachtkörper z.B. AT6 1234567	✓
• Schlachtdatum	✓

Design und Druckdetails siehe 2.4 Beispiel für ein bedrucktes VUQS Schlachtkörperetikett

Basisangaben	Zerlegung
• Name und Anschrift Zerlegebetrieb	✓
• Land und Zulassungs-Nr. des letzten Zerlegebetriebes z.B. „AT12345“	✓
• Mitgliedsstaat oder Drittland der Zerlegung z.B. „zerlegt in: Österreich (AT)“	✓
• Fleischart / Kategorie z.B. „Schweinefleisch“	✓
• Land der Schlachtung z.B. „geschlachtet in: AT“	✓
• Artikel z.B. „Schlögl“	✓
• Identifikationsnummer z.B. „2/23“ (Chargencode)	✓

Design und Druckdetails siehe 2.5 Beispiel für ein bedrucktes VUQS Zerlegeetikett

2.2 Allgemeine Etikettierungsangaben

Werden allgemeine Etikettierungsangaben (ohne zusätzliche VUQS Freigabe) gemacht, stehen dafür folgende Möglichkeiten zur Verfügung (Stand November 2011).

2.2.1 Herkunftsangaben

Zum Herkunftsbezug zählen Geburt, Mast und Schlachtung.

- Geburt: Mitgliedsstaaten, Drittländer oder Region, in denen die Tiere geboren wurden.
- Mast: Mitgliedsstaaten, Drittländer oder Region, in denen die Tiere aufgezogen bzw. gemästet wurden.
- Schlachtung: Mitgliedsstaaten, Drittländer oder Region, in denen die Tiere geschlachtet wurden.

A) Schweinefleisch

Neben den Angaben zur Geburt, Mast und Schlachtung sind auch die Mitgliedsstaaten oder Drittländer der Zerlegung anzuführen.

Beispiel:

Auslobung	Geburt	Mast	Schlachtung	Zerlegung
Schweinefleisch	DE	DE	AT	AT

Erfolgen Geburt, Mast und Schlachtung in ein und demselben Staat, darf eine verkürzte Angabe „HERKUNFT: Name des Mitgliedstaates oder Drittlandes“ gemacht werden. Die Angabe des Schlachtlandes ist zusätzlich erforderlich.

Beispiel:

Auslobung	Herkunft	Schlachtung	Zerlegung
Schweinefleisch aus Österreich	Österreich (AT)	AT	AT

B) Schweine-Faschiertes

Bei Schweine-Faschiertem ist statt der Zerlegung die Herstellung am Etikett anzuführen. Die Herkunftsangaben müssen das gesamte verwendete Schweine- und Rindfleisch beinhalten, es sind alle Geburts- und Mastländer anzuführen. Sind diese nicht vollständig bekannt, darf keine Herkunftsangabe gemacht werden.

Beispiel 1:

Auslobung	Herkunft	Schlachtung	Herstellung
Faschiertes aus Österreich	AT	AT	AT

Beispiel 2:

Auslobung	Herkunft	Schlachtung	Herstellung
Schweine-Faschiertes	DE / AT	AT	AT

Beispiel 3:

Auslobung	Herkunft	Schlachtung	Herstellung
Gemischte Faschiertes	-	DE	AT

C) Besonderheit Herkunft Österreich - „triple A“

Bei der Angabe Herkunft Österreich kann die Kennzeichnung mittels geschütztem „triple A“ Stempel durch den Klassifizierungsdienst (ausschließlich anerkannte Klassifizierungsdienste bzw. klassifizierungsberechtigte Beschautierärzte) an allen Grobteilen (Schlögl, Karree, Schulter, Bauch) erfolgen. Damit kann die Dokumentation bei der Grobzerlegung entfallen (Dokumentationsvereinfachung). Der „triple A“ Stempel ist vom VUQS als „AAA VUQS®“ und der AMA Marketing als „AAA sus®“ geschützt.

D) Besonderheit Angabe des Bauern

Für eine „Bauern“ / „Bauernhof“ Kennzeichnung des Fleisches sind die Angaben gemäß Viehverkehrsschein bei der Schlachtung relevant (Tätowierung der Schweine des Mastbetriebes). Der genannte Betrieb muss eindeutig durch die LFBIS Nummer identifizierbar sein und der Angabe „Herkunft Österreich“ entsprechen.

E) Besonderheit Herkunftsregionen

Die Auslobung von substaatlichen Herkunftsregionen (z.B. Oststeiermark) fällt unter **besondere Etikettierungsangaben** und muss vor Verwendung vom VUQS schriftlich genehmigt werden. Ausgenommen davon sind Bundesländer. Für die Auslobung von Bundesländern als Herkunftsregion müssen folgende Kriterien erfüllt sein.

- Mindestens 2 Teile des Herkunftsbegriffs müssen mit dem ausgelobten Bundesland ident sein.
- Die Mast muss im ausgelobten Bundesland erfolgt sein.

Beispiel:

Auslobung	Geburt	Mast	Schlachtung
Steirisches Schwein	AT	Stmk	Stmk

Für die Auslobung von Herkunftsregionen, die von Bundesländergrenzen abweichen die sind die Kriterien gemäß Punkt 2.3.2 Herkunftsregionen zu erfüllen.

2.2.2 Angaben zur Produktionsweise

- A) „Bio“ bzw. „Öko“
Das Fleisch muss von Schweinen stammen, die nachweislich den Bio-Anforderungen gemäß EU Bio-Verordnung entsprechen. Sämtliche in der Wertschöpfungskette beteiligte Betriebe müssen Bio zertifiziert sein.
- B) „Alpung“ bzw. „Almhaltung“
Für das Fleisch von Schweinen mit dieser Angabe muss eine einmalige Saison auf einer Alm vom Landwirt durch Dokumentation und Vermerk auf dem Viehverkehrsschein nachgewiesen werden.
- C) „Freilandschwein“ bzw. „Weideschwein“
Für das Fleisch von Schweinen mit dieser Angabe muss eine zumindest 3-monatige Mastperiode im Freien bzw. in Weidehaltung vom Landwirt durch Dokumentation und Vermerk auf dem Viehverkehrsschein nachgewiesen werden.
- D) „Strohschwein“
Für das Fleisch von Schweinen mit dieser Angabe muss eine zumindest 3-monatige Mastperiode auf einer mehr als 50% planbefestigten Fläche mit Stroheinstreu vom Landwirt durch Dokumentation und Vermerk auf dem Viehverkehrsschein nachgewiesen werden.

2.2.3 Qualitätsangaben

- B) „pH1 Wert“ zur Qualitätsselektion
Für die Kennzeichnung mittels Stempel bzw. Angabe am Schlachtkörperetikett gelten folgende Kriterien.
- Messung und Kennzeichnung ausschließlich durch den Klassifizierungsdienst
 - Messung frühestens 30 Minuten p.m.
 - Mindestwert: 6,0
 - der Stempel muss das Kennzeichen „pH1“ enthalten und vom VUQS frei gegeben sein
- C) Schweinerasse
Für die Etikettierung von Schweinerassen müssen folgende Kriterien erfüllt werden.
- der überwiegende Teil des Tieres (>50%) muss der ausgelobten Rasse angehören
 - zumindest ein Elterntier des Tieres hat zu 100% der ausgelobten Rasse anzugehören

2.3 Besondere Etikettierungsangaben

Etikettierungsangaben, welche über **Basis-** bzw. **Allgemeine Etikettierungsangaben** hinausgehen müssen bei gewünschter Auslobung zuvor vom VUQS schriftlich genehmigt werden. Dabei sind die Kriterien sowie die Absicherungs- und Eigenkontrollmaßnahmen vom Programmbetreiber zu definieren und beim VUQS schriftlich einzureichen.

Ergibt die Prüfung des VUQS die Eindeutigkeit der eingereichten Angaben bzw. keine Widersprüchlichkeit und sind die Absicherungs- und Eigenkontrollmaßnahmen plausibel, erteilt der VUQS die schriftliche Genehmigung zur Auslobung.

2.3.1 Qualitäts- und Markenprogramme

Folgende Informationen / Daten sind bei der Einreichung vom Programmbetreiber vorzulegen.

- Name des Qualitäts- / Markenprogrammes und Logo (falls vorhanden)
- Angaben, welche auf den Etiketten angeführt werden müssen
- Spezifische Kriterien zur Etikettierungsangabe (z.B. Produktionsweise, Qualität, etc.)
- Eigenkontrollmaßnahmen
- Verwendung eines Programmstempels (falls vorhanden)

Allfällige zusätzliche markenrechtliche Belange, wie Markenschutz und Nutzungsrechte sind ausdrücklich nicht Gegenstand der Lizenzvereinbarung zwischen dem Lizenznehmer (Programmbetreiber) und dem VUQS. Diese sind gegebenenfalls vom Programmbetreiber selbst zu sichern.

2.3.2 Herkunftsregionen (ausgenommen Bundesländer)

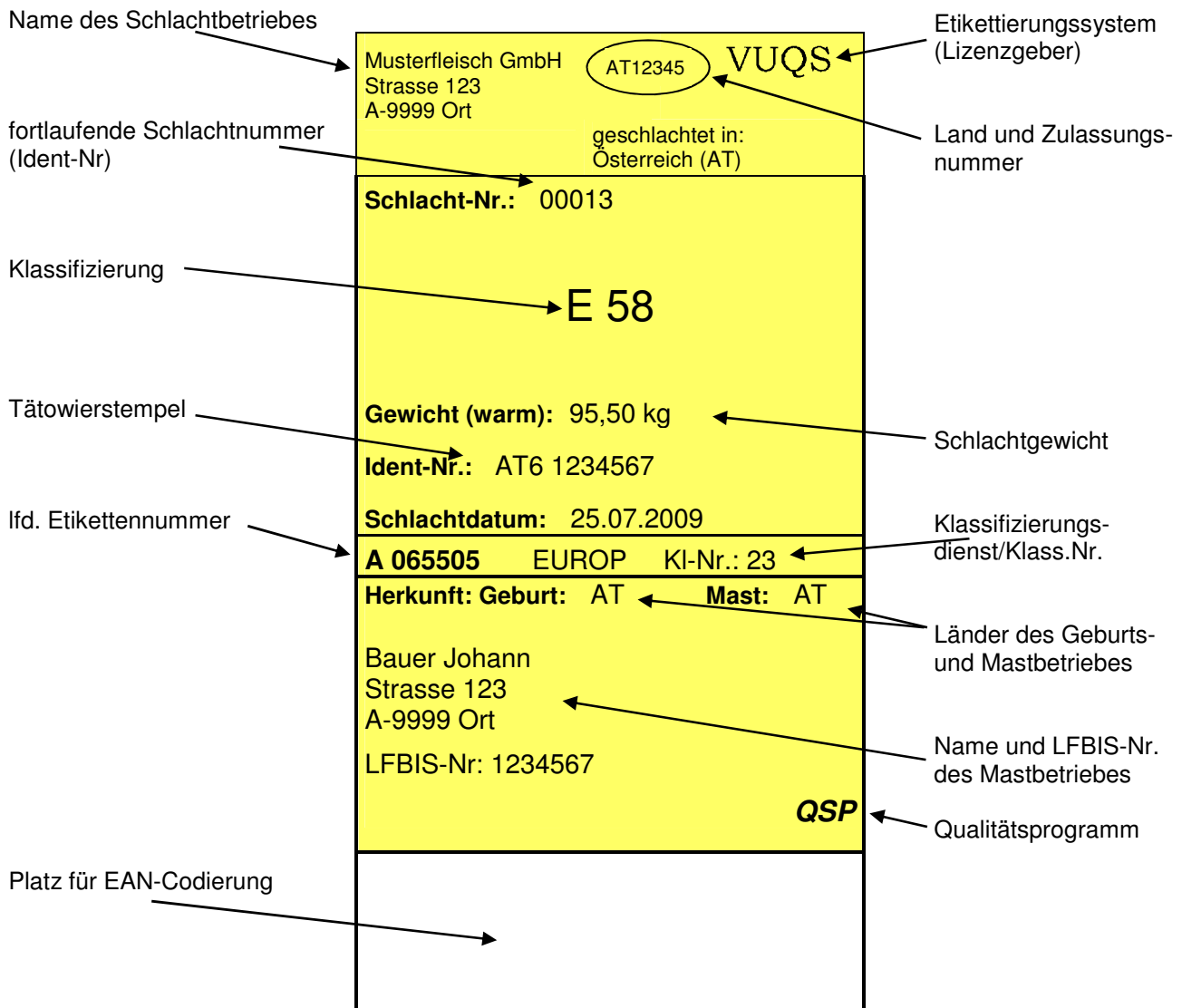
Für die Auslobung von Herkunftsregionen, die von Bundesländergrenzen abweichen (z.B. Viertel, Täler, Bundesländerübergreifende Regionen, etc.) die sind folgende Kriterien zu erfüllen.

- Eine Region muss zusammenhängend sein und ist jeweils durch Gemeinde- oder Bezirksgrenzen vom Einreicher zu definieren.
- Mindestens 2 Teile des Herkunftsbegriffs müssen mit der ausgelobten Region ident sein.
- Die Mast muss in der ausgelobten Region erfolgt sein.
- Falls die Region kleiner als ein Bundesland ist (z.B. Oststeiermark), muss zusätzlich die Geburt oder die Schlachtung des Tieres zumindest im Bundesland der ausgelobten Region erfolgt sein.

Beispiel:

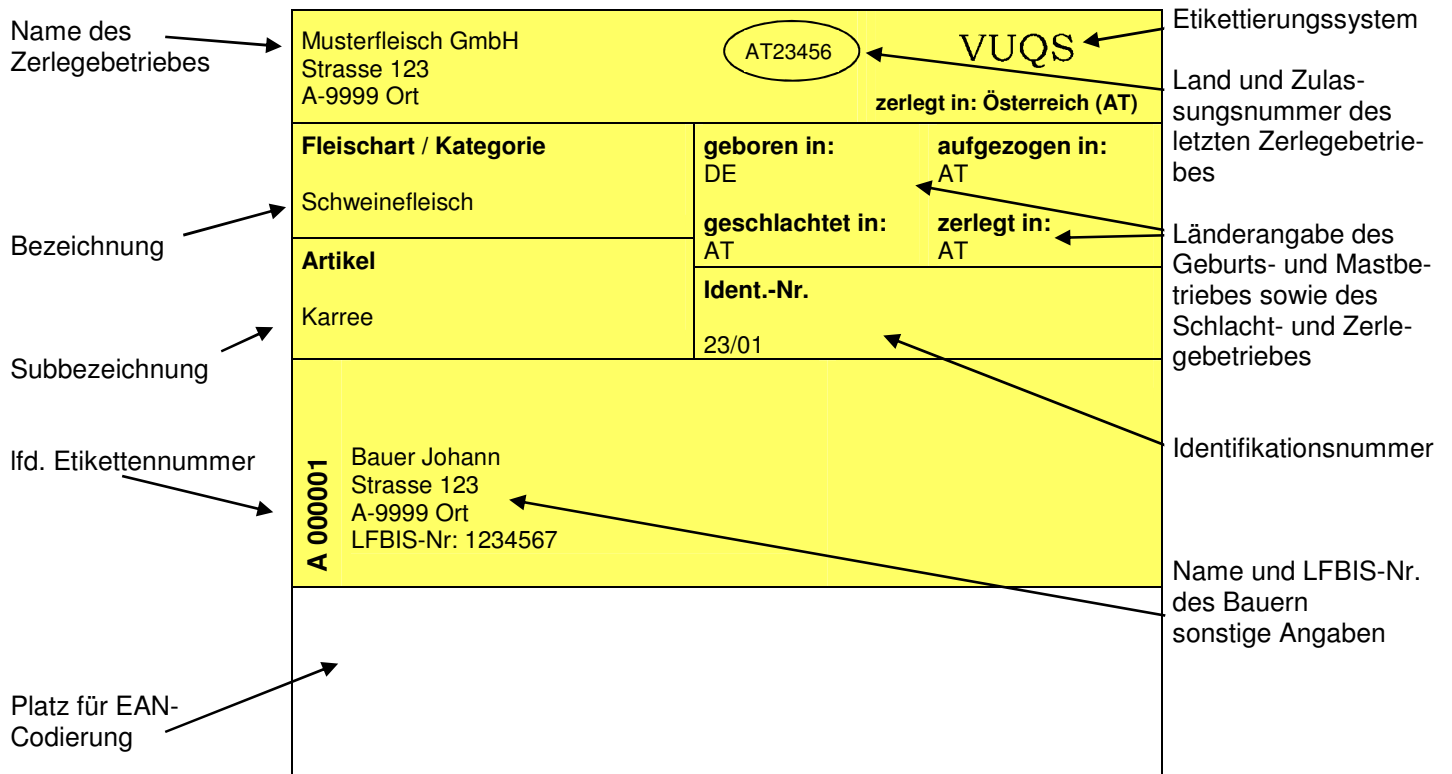
Auslobung	Geburt	Mast	Schlachtung
Oststeirisches Schwein	AT	Stmk	Stmk

2.4 Beispiel für ein bedrucktes VUQS Schlachtkörperetikett



Etiketten die den Betrieb verlassen müssen den standardisierten Vorgaben des VUQS entsprechen.

2.5 Beispiel für ein bedrucktes VUQS Zerlegeetikett



Etiketten die den Betrieb verlassen müssen den standardisierten Vorgaben des VUQS entsprechen.

3 Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle

Der VUQS ist bemüht, allen teilnehmenden Betrieben (Lizenznehmern) eine praxisgerechte Lösung zur Umsetzung einer freiwilligen Schweinefleischkennzeichnung und Rückverfolgbarkeit bereit zu stellen.

Der Lizenznehmer hat dafür Sorge zu tragen, dass im Betrieb klare Abläufe und Verantwortlichkeiten festgelegt sind und die betriebsinterne Dokumentation gemäß den zugrundeliegenden Arbeits- bzw. Verfahrensanweisungen erfolgt. Die Dokumentation von Warenflüssen hat jedenfalls so zu erfolgen, dass die Nachvollziehbarkeit und Rückverfolgung jederzeit glaubhaft dargestellt bzw. überprüft werden kann. Im Bedarfsfall bietet der VUQS dazu Hilfestellungen für die Umsetzung bzw. Dokumentation an.

3.1 Schlachtung

3.1.1 Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle in der Schlachtung

Prozessschritt / Anforderung:	Dokumentation / Kontrolle:
<ul style="list-style-type: none"> Die Schlachtschweine werden übernommen. 	<ul style="list-style-type: none"> Der Viehverkehrsschein (VVS) ist auf Vollständigkeit zu überprüfen (Datum, LFBIS-Nr., Anzahl der Schweine, Geburtsland, Mastland, Qualitätsprogramm, etc.). Empfohlen wird der Einsatz des SUS® Viehverkehrsscheins oder ein gleichwertiger VVS. Bei fehlenden Angaben am VVS sind die Felder am Schlachtkörperetikett mit „-“ oder „x“ zu entwerten
<ul style="list-style-type: none"> Bei der Schlachtung muss sichergestellt sein, dass der Schlachtkörper mittels fortlaufender Schlachtnummer und Tätowierung der Lieferpartie zugeordnet werden kann. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Tätowierung muss am Schlachtkörper eindeutig lesbar sein. Der Schlachtkörper muss mit einer fortlaufenden und eindeutigen Schlachtnummer gekennzeichnet sein.
<ul style="list-style-type: none"> Die Tätowierung sowie die laufende Schlachtnummer werden im Schlachtprotokoll erfasst. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Überprüfung mit den Angaben des Viehverkehrsscheines hat durch den beauftragten Klassifizierungsdienst bzw. Tierarzt zu erfolgen.
<ul style="list-style-type: none"> Die Etiketten werden bedruckt und mindestens 1 mal pro Schlachtkörperhälfte an geeigneter Stelle angebracht. <p>Alternative: Bei „einfachen“ Herkunftsangaben (z.B. Herkunft Österreich – „triple A“) bzw. bei Qualitäts- und Markenprogrammen kann die Kennzeichnung statt mit Etiketten mittel genehmigtem Herkunfts- bzw. Programmstempel erfolgen (z.B. „triple A“ für Herkunft Österreich, „MARKE“ für ein Markenprogramm).</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1 Etikett pro Schlachtkörperhälfte ist bei Hälftenverkauf. 4 Etiketten pro Schlachtkörperhälfte (1 je Grobteilstück) bei Grobzerlegung am Schlachthof. Alle Angaben (inkl. Herkunfts- bzw. Programmstempel) sind vom Klassifizierungsdienst im Klassifizierungsprotokoll mit dem Hinweis „VUQS-S“ zu dokumentieren. Die laufenden Etikettennummern sind vor Beginn und am Ende der Schlachtung zu notieren.
<ul style="list-style-type: none"> Die Schlachtkörperhälften werden gekühlt. 	<ul style="list-style-type: none"> entsprechend den gesetzlichen Vorgaben.
<ul style="list-style-type: none"> Die Schlachtkörperhälften werden am Schlachthof in die Grobteilstücke Schlögl, Karree, Bauch, Schulter zerlegt (optionale Grobzerlegung). Sind die Grobteilstücke durch einem Herkunfts- bzw. Programmstempel gekennzeichnet, muss eine Etikettierung am Transporthaken erfolgen (1 Zerlegeetikett pro Transporthaken). 	<ul style="list-style-type: none"> Alle Grobteilstücke müssen mit dem Schlachtkörperetikett oder Zerlegeetikett gekennzeichnet sein. Die Grobzerlegung ist zu protokollieren. Die Protokollierung kann bei Kennzeichnung durch einen Herkunfts- oder Programmstempel entfallen (Dokumentationsvereinfachung).
<ul style="list-style-type: none"> Die Schlachtkörperhälften bzw. grob zerlegten Teilstücke werden entweder verkauft oder innerbetrieblich verwendet. 	<ul style="list-style-type: none"> Bei Verkauf der Schlachtkörperhälften bzw. der Grobteilstücke sind alle notwendigen Angaben (inkl. Etikettierungsangaben und dem Hinweis „VUQS-S“) am Lieferschein zu vermerken.

3.2 Zerlegung

3.2.1 Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle in der Zerlegung

Prozessschritt:	Dokumentation / Kontrolle:
<ul style="list-style-type: none"> Die Schlachtkörperhälften bzw. Grobteilstücke werden übernommen bzw. kommen aus dem Kühllager. 	<ul style="list-style-type: none"> Beim Wareneingang sind die Angaben am Lieferschein und am Etikett zu überprüfen. Bei unetikettierten Schlachtkörpern oder Teilstücken ist die Herkunft durch ein Kontrollsystem lückenlos nachzuweisen bzw. dürfen diese Teile nicht in das VUQS-S-System übernommen werden.
<ul style="list-style-type: none"> Chargenweise Zerlegung: Es darf nur Schweinefleisch mit identen Etikettierungsangaben in eine Zerlegecharge zusammengefasst werden. Ausnahme: Einzeltierzerlegung - Chargennummer entspricht der Schlachtnummer. Die Teilstücke werden gewogen, verpackt und unmittelbar nach der Verpackung etikettiert. Schweinefleisch muss zumindest so verpackt werden (z.B. Einlegesack in E2-Kisten), dass durch das Öffnen der Verpackung das Originaletikett die Gültigkeit verliert bzw. zerstört wird. (Zerlegeetiketten dürfen dem Abnehmer nicht lose zur Identifizierung mitgeliefert werden!) 	<ul style="list-style-type: none"> Ein Zerlegeprotokoll ist zu erstellen. Jede Angabe auf den Etiketten muss direkt von den Informationen der Vorstufe (Schlachtkörperetiketten, ev. Zerlegeetiketten) ableitbar sein und auch entsprechend protokolliert (z.B. EDV, Lieferscheine) werden. Bei Betrieben mit ausschließlich einer Etikettierungsangabe kann die Gewichtsangabe am Zerlegeausgangsprotokoll für feinerzerlegte Ware entfallen, sofern sich sonst am Betrieb nur vakuumverpacktes und etikettiertes Schweinefleisch befindet. Auf den Warenausgangsdokumenten muss zu jedem Artikel die Etikettierungsangabe, der Hinweis auf „VUQS-S“, die Chargen-/ Ident-Nr. und das Gewicht angegeben werden. Die sofortige Verpackungspflicht kann in folgenden Fällen entfallen: <ul style="list-style-type: none"> Erfolgt die Zerlegung in einem an den Verkaufsraum angeschlossenen Zerlege-raum, zur Abgabe an den Letztverbraucher im angrenzenden Verkaufsraum (z.B. Fleischer). Die Etikettierungspflicht (z.B. Kistenkennzeichnung) und das Führen von betriebsinternen Aufzeichnungen bleiben bestehen. Wenn nur Schweinefleisch einer Kategorie (= eine Etikettierungsangabe, wobei sich kein anderes Schweinefleisch im Betrieb befindet) zerlegt und an eigene Verkaufsgeschäfte ausgeliefert wird. Der Etikettenverbrauch ist zu dokumentieren
<ul style="list-style-type: none"> Entweder wird das etikettierte Schweinefleisch innerbetrieblich weiterverwendet oder verkauft. 	<ul style="list-style-type: none"> Die innerbetriebliche Verwendung wird dokumentiert oder für den Verkauf ein Lieferschein erstellt.

3.2.2 Chargenbildung

Unter Charge versteht man die Menge an Schweinefleisch mit gleichen Etikettierungsangaben, die in einem definierten Zeitraum, der maximal einen Tag umfassen kann, unter vergleichbaren Bedingungen zerlegt und/oder verpackt wird.

Als Grundlage für die Charge dienen die Etikettenangaben/Stempelkennzeichnung bzw. Angaben der Warenbegleitdokumente. Jede Charge trägt eine auf betrieblicher Ebene innerhalb eines Kalenderjahres eindeutige Chargennummer, die vorzugsweise aus dem aktuellen Kalendertag und einer laufenden Nummer besteht. Die Chargennummer/Identnummer stellt eine Referenznummer bzw. einen Referenzcode dar.

1. Es sind genaue Aufzeichnungen darüber zu führen, welche Schlachtkörperhälften/Grobstückstücke zur Bildung einer Charge herangezogen wurden (Definition Chargenbildung siehe oben).
2. Im Falle eines weiteren, zeitlich getrennten Zerlegevorganges kann aus verschiedenen Chargen eine neue gebildet werden, wenn eindeutig eine genaue Registrierung der eingegangenen Charge, Artikel und jeweiligen Mengen (z.B. durch Verwahrung der Zerlegeetikette) vorgenommen wird.
3. Der Wareneingang und der Warenausgang sind mit den entsprechenden Etikettierungsangaben zu dokumentieren. Beim Warenausgang sind daher die jeweiligen Etikettierungsangaben entweder am Lieferschein anzugeben oder mittels gleichwertiger elektronischen Datenübermittlung (EDV) weiterzugeben.

Beispiel für eine Auflistung am Lieferschein

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Anmerkung	Chargen-Nr.	Menge	Preis
2200	AT-Schweinehälften E	VUQS-S	140/1	845,0kg	
2215	AT-S-Karree ausgelöst	VUQS-S	140/2	135,0 kg	
1235	AT-S-Schnitzel	VUQS-S	141/3	20,5 kg	
			141/4	10,3 kg	
2300	Schweinehälften E "Freiland"	VUQS-S	140/3/1	278,0 kg	
1213	S-Karree mit Schwarte		140/4/0	345,0 kg	

3.3 Verkauf

3.3.1 Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle für den Verkauf

Prozess-Schritte:	Dokumentation / Kontrolle:
<ul style="list-style-type: none"> Das etikettierte Schweinefleisch wird übernommen. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Angaben am Lieferschein und am Zerlegeetikett werden miteinander verglichen. Werden Abweichungen festgestellt, müssen die Unklarheiten abgeklärt werden und im Falle einer Falschdeklaration die Waren zurückgewiesen werden. Weiters ist der Lizenzgeber zu verständigen. Alle Lizenznehmer haben eine Ausgangsregistrierung bei zerlegter Ware vorzunehmen.
<ul style="list-style-type: none"> Das Schweinefleisch wird kühl gelagert und so für den Verkauf bereitgehalten. 	<ul style="list-style-type: none"> Schweinefleisch ohne bzw. mit unterschiedlichen Etikettierungsangaben muss getrennt gelagert und in der Verkaufsvitrine strikt getrennt angeboten werden.
<p>SB-Verkauf:</p> <ul style="list-style-type: none"> Beim Verkauf von Schweinefleisch in SB-Vitrinen muss das SB-Etikett neben der Etikettierungsangabe, der Artikelbezeichnung und Ident-Nr. / Haltbarkeitsdatum auch das Symbol „VUQS“ aufweisen. <p>Bedientheke:</p> <ul style="list-style-type: none"> Beim Verkauf über die Bedientheke muss für Endverbraucher eine unmissverständliche Trennung und Kennzeichnung in VUQS-S und NICHT-VUQS-S Ware, sowie je auslobter Etikettierungsangabe erfolgen. 	<ul style="list-style-type: none"> Für das im Einzelhandel verkaufte Schweinefleisch mit VUQS-S Etikettierungsangaben muss ein Ausgangsprotokoll erstellt werden (z.B. Verkaufswaagenausdruck). Wird das gesamte Schweinefleisch lediglich unter einer VUQS-S Etikettierungsangabe verkauft, kann die Ausgangsregistrierung entfallen. Zerlegebetriebe und Großhandelsbetriebe können am Ausgangslieferschein oder bei der Dokumentation der innerbetrieblichen Verwendung das Anführen der Ident-Nr. unterlassen, wenn gemäß festgelegten Arbeits- und Verfahrensanweisungen die Lagerbewirtschaftung immer nach dem First-in First-out Verfahren (FIFO-Verfahren) betrieben wird und eine monatliche Lagerbestandsinventur zumindest nach Stück bzw. Gewicht, Artikelbezeichnung und Etikettierungsangabe durchgeführt wird.

4 Kontrolle

4.1 Eigenkontrolle

Der Lizenznehmer ist zur Führung der in dieser Richtlinie festgelegten Aufzeichnungen verpflichtet und für deren Richtigkeit und Vollständigkeit verantwortlich.

Zur Überprüfung und Absicherung der Etikettierungsangaben sind vom Lizenznehmer geeignete Eigenkontrollmaßnahmen festzulegen und durchzuführen. Im Fall von festgestellten Abweichungen sind wirkungsvolle Gegenmaßnahmen einzuleiten.

In der ausgelagerten Eigenkontrolle prüft und protokolliert der anerkannte Klassifizierungsdienst bzw. der zur Klassifizierung beauftragte Beschautierarzt (Kleinbetriebsregelung), ob die Voraussetzungen zur Etikettierung bzw. Kennzeichnung an der Schlachtstätte erfüllt sind.

4.2 Kontrolle durch eine unabhängige Kontrollstelle

Jeder Teilnehmer am freiwilligen Schweinefleisch-Etikettierungssystem VUQS-S ist zwecks Überprüfung der Einhaltung der Richtlinie verpflichtet, eine externe, vom VUQS zugelassene Kontrollstelle zu beauftragen. Derzeit sind die agroVet GmbH und Austria Bio Garantie GmbH als Kontrollstellen für VUQS-S zugelassen.

Die Kontrollfrequenz ist vom Mengendurchsatz, der Anzahl der Etikettierungsangaben, der EDV-Ausstattung und im Einzelhandel von der Anzahl der Lieferanten abhängig.

Die Kontrollen werden laut errechneter Kontrollfrequenz unangekündigt durchgeführt. Der Betrieb ist verpflichtet die unangemeldeten Kontrollen während der Geschäfts- und Betriebszeit zu ermöglichen und dabei alle Dokumente und Nachweise vorzulegen, die für eine Überprüfung der Einhaltung dieser Richtlinie notwendig sind. Die Kontrollstelle ist gegebenenfalls dazu berechtigt, im Rahmen von Plausibilitätsprüfungen das gesamte im Betrieb abgewickelte Schweinefleisch in die Kontrolle mit einzubeziehen.

Der Lizenznehmer kann bei Bedarf von der Kontrollstelle auch ein Zertifikat zwecks Bestätigung der Erfüllung und Einhaltung der VUQS-S Richtlinie gegen Kostenersatz anfordern.

4.2.1 Mindestanforderungen Kontrollfrequenz unabhängige Kontrollstellen

Schema der Berechnung der Kontrollfrequenzen:

- Die zutreffenden Faktoren je Marktstufe und Risikokriterium sind zu multiplizieren.
- Der Faktor 2 bedeutet zwei Kontrollen pro Betrieb und Jahr, der Faktor 1 bedeutet eine Kontrolle pro Betrieb und Jahr; der Faktor 0,5 bedeutet eine Kontrolle pro Betrieb in zwei Jahren, der Faktor 0,25 bedeutet eine Kontrolle pro Betrieb in vier Jahren usw.
- Die Marktstufe mit der höchsten Frequenz bestimmt die tatsächliche Kontrollhäufigkeit des Betriebes.

<u>Marktstufen</u>	<u>Risikokriterien</u>	<u>Faktoren</u>
<u>Schlachtung:</u> (Grundfaktor: 1)	≤ 500 Schweine/Woche.....	1
	> 500 Schweine/Woche.....	2
<u>Zerlegung:</u> (Grundfaktor: 1)	≤ 10 t Gesamt-Schweinefleisch/Woche	1
	> 10 t Gesamt-Schweinefleisch/Woche	2
	1 Etikettierungsangabe.....	1
	>1 Etikettierungsangabe.....	2
	über EDV-abgewickelte Dokumentation oder Zerlegekontrolle.....	0,5

Marktstufen Risikokriterien Faktoren

Einzelhandel:	1 Lieferant.....	1
(Grundfaktor: 0,25)	> 1 Lieferant.....	2
	1 Etikettierungsangabe.....	1
	> 1 Etikettierungsangabe.....	2
(Ausschließliche Anlieferung von vorverpackter Selbstbedienungsware entspricht „1 Etikettierungsangabe“)		
	über EDV-abgewickelte Dokumentation oder Zerlegekontrolle.....	0,5

Es besteht die Möglichkeit einer Verringerung der Kontrollfrequenzen, wenn in einem angemessenen Zeitraum keine Beanstandungen auftraten und/oder technische Einrichtungen die Kontrolltätigkeit erleichtern.

Beispiel 1:

Schlachthof mit anschließender Zerlegung (> 500 Schweineschlachtungen/Woche, > 10 t Gesamt-Schweinefleisch in der Zerlegung, mehrere Etikettierungsangaben, über EDV-abgewickelte Dokumentation und Zerlegekontrolle).

Marktstufe	Grundfaktor	Faktor	Faktor	Faktor	Ergebnis
Schlachtung	1 x	2			= 2
Zerlegung	1 x	2 x	2 x	0,5	= 2

Der begrenzende ausmultiplizierte Faktor ist **2**, d. h.: der Betrieb wird 2 x pro Jahr kontrolliert.

Beispiel 2:

Ein Fleischer mit Eigenschlachtung, der ≤ 500 Schweine/Woche schlachtet und sowohl österreichisches als auch ausländisches Schweinefleisch zerlegt, insgesamt jedoch nicht mehr als 10 t Schweinefleisch gesamt, besitzt auch ein Verkaufsgeschäft. In diesem verkauft er nur inländisches Schweinefleisch. Das Schweinefleisch ausländischen Ursprungs wird nicht über das Verkaufsgeschäft vertrieben, sondern ist nur für die Gastronomie und für die Verarbeitung bestimmt.

Marktstufe	Grundfaktor	Faktor	Faktor	Faktor	Ergebnis
Schlachtung	1 x	1			= 1
Zerlegung	1 x	1 x	2		= 2
Verkauf	0,25 x	1 x	1		= 0,25

Der begrenzende ausmultiplizierte Faktor ist **2**, d. h.: der Betrieb wird 2 x pro Jahr kontrolliert.

Beispiel 3:

Lebensmitteleinzelhändler (ausschließliche Belieferung durch einen Lieferanten, nur vorverpacktes Fleisch).

Marktstufe	Grundfaktor	Faktor	Faktor	Faktor	Ergebnis
Verkauf	0,25 x	1 x	1		= 0,25

Der Betrieb wird alle 4 Jahre kontrolliert.

Beispiel 4:

Landwirtschaftlicher Direktvermarkter mit Eigenschlachtung (nur Schweinefleisch mit einer Etikettierungsangabe im Verkauf).

Marktstufe	Grundfaktor	Faktor	Faktor	Faktor	Ergebnis
Schlachtung	1 x	1			= 1
Zerlegung	1 x	1			= 1
Verkauf	0,25 x	1			= 0,25

Der begrenzende ausmultiplizierte Faktor ist **1**, d. h.: der Betrieb wird 1 x im Jahr kontrolliert.

5 Sanktionen

Werden bei der Kontrolle Abweichungen festgestellt, ist die unabhängige Kontrollstelle berechtigt dementsprechende Sanktionen laut aktuellem Sanktionskatalog vor Ort zu verhängen. Die vergebenen Sanktionen werden durch die Fachbearbeiter der unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle bestätigt oder korrigiert. Sanktionen können auch durch den VUQS bei festgestellten Abweichungen im Rahmen von Überkontrollen vergeben werden.

Grundsätzlich gilt, dass wiederholt festgestellte Mängel (auch kleinere Mängel) zu einer Verschärfung der Sanktion führen kann.

6 Systemteilnahme

Systembetreiber (Lizenzgeber) des freiwilligen Kennzeichnungs-, Rückverfolgbarkeits- und Registrierungssystem ist der VUQS. Die vorliegende Richtlinie muss nicht auf das gesamte Schweinefleisch eines Betriebes angewendet werden.

Schweinefleisch darf bei näheren Angaben zur Herkunft, Qualität oder Produktionsweise ausschließlich in das System VUQS-S übernommen werden, wenn es durch ein anerkanntes Etikettierungssystem (VUQS-S oder sus®) abgesichert und rückverfolgbar ist.

Abweichungen von dieser Richtlinie können nur schriftlich zwischen Lizenzgeber und dem teilnehmenden Betrieb (Lizenznehmer) vereinbart werden, sofern durch den Lizenznehmer die Richtigkeit der Etikettierungsangaben durch andere Maßnahmen gewährleistet werden kann.

6.1 Teilnahmevoraussetzungen

Für die Teilnahme am freiwilligen Schweinefleisch-Etikettierungssystem sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen bzw. Schritte zu durchlaufen:

1. Kenntnis der Richtlinie und Unterzeichnung des Lizenzvertrages mit VUQS
2. Schriftlicher Nachweis über die Beauftragung einer ausgelagerten Eigenkontrolle; anerkannter Klassifizierungsdienst zur Schlachtkörperklassifizierung / Kennzeichnung oder ein zur Klassifizierung / Kennzeichnung beauftragter Beschautierarzt (Kleinbetriebsregelung)
3. Kontrollvertrag mit einer vom VUQS zugelassenen Kontrollstelle abschließen
4. Erstaudit mit Abnahme durch Kontrollstelle
5. Lizenzvertrag wird durch VUQS gegengezeichnet

6.2 Lizenzvereinbarung

Der Lizenzvertrag regelt die Rechte und Pflichten des Lizenzgebers (VUQS) und des Lizenznehmers (Schlacht-, Zerlegebetrieb, Lebensmitteleinzel-, Großhandel, Fleischerei, Direktvermarkter), sowie Sanktionen und die „VUQS“ Zeichennutzung. Der vom Lizenznehmer unterzeichnete Lizenzvertrag wird bei erfolgreicher Erstauditabwicklung/Abnahme durch den VUQS gegengezeichnet, und ist damit wirksam.

6.3 Kontrollvereinbarung

Der Lizenznehmer hat mit einer vom VUQS zugelassenen unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle (akkreditiert nach EN 45011) einen Kontrollvertrag zur externen Überwachung der Richtlinie abzuschließen. Die beauftragte Kontrollstelle führt auch das Erstaudit und die Abnahme durch, sofern die Erfüllung der Richtlinie gegeben ist.

7 Kosten

Es gilt das aktuell gültige Gebührenmodell für die Schweinefleischetikettierung nach VUQS-S.

Für Projekte können abweichende Gebühren schriftlich zwischen dem VUQS und dem Lizenznehmer vereinbart werden.

Die Kontroll- und allfällige Zertifizierungskosten werden direkt durch die vom VUQS zugelassenen Kontrollstellen abgerechnet.

Sollte bei Abweichungen bzw. Sanktionen eine Nachkontrolle stattfinden, werden auch diese Kosten von der Kontrollstelle an den Lizenznehmer weiterverrechnet.

Bei schwerwiegenden oder wiederholten Abweichungen kann vom Spezifikationsbetreiber VUQS eine Konventionalstrafe in angemessener Höhe bis € 7.500,00 verrechnet werden.